

## ***Biscuits au beurre de cacahuète et pépites de chocolat au cœur ultra fondant (sans œufs)***

*Note : Tu peux utiliser au choix du mascarpone, du philadelphia ou du st morêt. Le st morêt a l'avantage d'être le moins gras, mais au final les trois conviennent donc prends ce que tu as sous la main.*

### Recette pour 24 biscuits

180 g de fromage à la crème (mascarpone, philadelphia ou st morêt) voir note ci dessus  
180 g de beurre mou  
220 g de beurre de cacahuète  
200 g de sucre de canne  
2 C à café de vanille liquide  
½ C à café de bicarbonate de sodium  
½ C à café de sel  
320 g de farine  
250 g de pépites de chocolat (noir ou lait)

### Préparation

Dans un bol, bats le mascarpone, le beurre, le beurre de cacahuète et le sucre pendant 2 minutes (idéalement au batteur électrique). Ajoute la vanille et bats encore 1 minute.

Ajoute la farine, le sel, le bicarbonate et les pépites de chocolat. Mélange à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Couvre et mets au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Au bout d'une heure, préchauffe ton four à 180°C. Fais des boules d'environ 5 cm de diamètre, et pose les sur une plaque de cuisson. Espace les de 5 cm, les biscuits ne vont pas s'étaler beaucoup à la cuisson. Enfourne pour 12 minutes.

A la sortie du four, tu vas immédiatement aplatir les biscuits avec un presse-purée ou le pied d'un verre bien plat (tu peux aussi utiliser une petite casserole. On veut obtenir des biscuits de 2 cm d'épaisseur, pas des crêpes, donc n'appuie pas trop. Laisse reposer 5 minutes avant de transférer sur une grille, car chauds, ils sont très fragiles.

